

La alimentación infantil y el marketing de alimentos

Desafíos y Oportunidades

Sergio Britos
Director Asociado CESNI
Prof Titular Política Alimentaria -
Escuela Nutrición - UBA



En Tucumán ordenan al Estado atender a un niño

Por desnutrición murió una nena en Entre Ríos |

Tenía un año y nueve meses y pesaba poco más de tres kilos

Los médicos no pudieron salvarla debido a que su organismo estaba deteriorado por el abandono

Ayer, el secretario de Derechos Humanos, Eduardo Luis Duhalde, visitó Tucumán

Domingo 26 de Octubre de 2003

[Noticias](#) | [Buscador](#) | [Nota](#)

Entrevista a la ministra de Desarrollo Social

Plan alimentario: llegó a 10.869.454 personas |

Los principales beneficiarios son comedores comunitarios e infantiles, huertas familiares y familias de alto riesgo

En tres meses invirtieron \$ 293.788.762

Alicia Kirchner cree que para ver los resultados aún falta mucho tiempo

La base está en desarticular la superposición de programas

A poco más de tres meses de su lanzamiento, el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria El Hambre más Urgente, que en su primera etapa prevé la alimentación básica y el cuidado sanitario de chicos menores de cinco años y mujeres embarazadas, alcanzó a 10.869.454 personas.



Alicia Kirchner visita uno de los comedores escolares beneficiados



Casi todos se alimentan mal

Los resultados preliminares de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud revelan índices alarmantes de sobrepeso, obesidad y alimentación deficiente. Hay que cambiar cuanto antes los hábitos individuales y sociales.

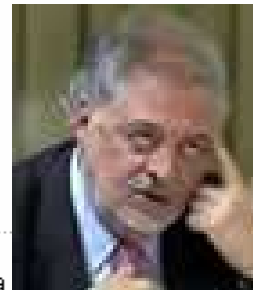


Por Horacio Cardo

SALUD : HAY VARIOS PROYECTOS EN EL CONGRESO PARA PROMOVER EL CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES

En la Argentina, el sobrepeso es "una bomba sanitaria"

Lo advirtió el ministro de Salud, que está elaborando planes contra la obesidad.



El sobrepeso **alcanza al 60% de los argentinos**, y de ese porcentaje, la mitad son obesos. El titular de la cartera de Salud, Ginés González García, lo define como "**una bomba sanitaria**", ya que está asociado a enfermedades graves. Pero "comer es natural en la especie humana", recuerda el ministro, lo que da una idea de la complejidad del problema, que también preocupa a los legisladores. Con cautela, en ambos frentes comenzó a encararse su solución.

"La obesidad es una enfermedad crónica, metabólica, inflamatoria, caracterizada por un exceso de grasa depositada en diferentes



EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD AFECTAN AL 9,2% DE LOS MENORES DE 6 AÑOS

Otro paso contra la comida chatarra en los colegios

En Mendoza, los quioscos escolares deberán vender fruta, verduras y lácteos.



SAL Y GRASAS, NO. CADA VEZ HAY MAS CONCIENCIA SOBRE LAS VENTAJAS DE UNA DIETA EQUILIBRADA.

Contra la obesidad

Prohibirían la comida chatarra en las escuelas | ✉

Es lo que proponen dos proyectos de ley

En un intento por ponerle freno al avance de la epidemia de sobrepeso y obesidad infantil, legisladores porteños y de la provincia de Buenos Aires proponen medidas drásticas para que los más chicos adopten una alimentación más saludable.

Políticos, médicos y hasta Hollywood preocupados: ¿qué comen los chicos en la escuela?

Proyectos para reemplazar golosinas por frutas y verduras. Películas para chicos que se lanzan contra la comida chatarra. Disney ya no tendrá a sus personajes en las cajas felices de McDonalds: signos de una preocupación creciente.

Por María Farber, especial para Clarín.com
conexiones@claringlobal.com.ar

En la provincia de Buenos Aires el [proyecto de ley](#) del diputado provincial de la UCR, Luis Bruni propone: **nada de golosinas en los recreos**, nada de figuritas ni muñequitos que inciten a su consumo. En [Córdoba](#) ya existe una campaña para promover la dieta saludable en las escuelas: ellos intentan cambiar quioscos de golosinas por quioscos de frutas. Crece la ola de preocupación por la relación de los chicos con la balanza. Y es que en Argentina, según la primera [Encuesta Nacional Sobre Nutrición y Salud](#), el sobrepeso y la obesidad afectan al 9,2% de los chicos de entre 6 meses y 5 años. En la Ciudad de Buenos Aires y el conurbano el problema es más grave: la cifra trepa al 12 por ciento.



CSNI

30 Años
www.cesni.org.ar

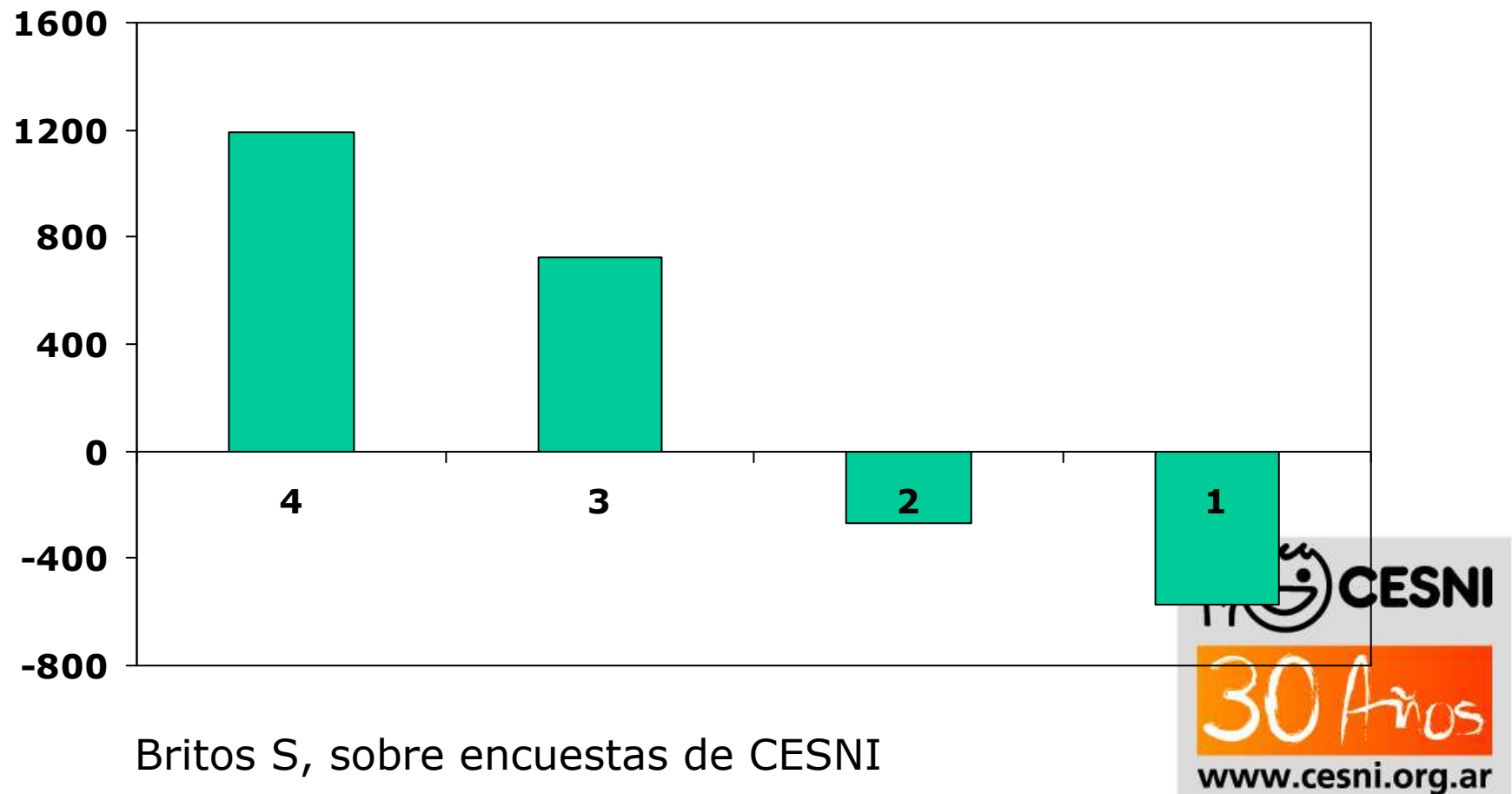
¿ para qué nivel de actividad alcanza la disponibilidad calórica ?

Disponibilidad por habitante (2002)	2992 Kcal
Disponibilidad por unidad consumidora -UC- (adulto)	3529 kcal
Requerimiento basal de la UC	1650 Kcal
Requerimiento de subsistencia de la UC	2095 Kcal
Excedente para trabajo y otras actividades	1434 Kcal
Excedente equivale a una jornada laboral de intensidad moderada de 12 horas o una de actividad ligera de 14 horas	



Brechas calóricas en niños de 4 a 8 años

Kcal excedentes o faltantes, descontadas la TMB y gasto calórico para un nivel de actividad moderada, según quintiles de ingesta calórica



Hábitos Alimentarios y Actividad Física en adolescentes de Buenos Aires y Rosario de Nivel SE medio-alto y alto

Lic. Paula Pueyrredon

Lic. Sergio Britos

Dr. Alejandro O´Donnell

Mayo 2006

En la recolección de información participaron las licenciadas Valeria Dutto y Mariana Vidal en Rosario e Irene Bock, Beatriz Grippo y Ana Beauquis en Buenos Aires. En el análisis de los datos participó la Bioq. Alicia Rovirosa



Consumo de alimentos de alta DE

	Penetración en la muestra encuestada (%)	% de la energía total consumida en el segmento consumidor
Golosinas	98	8
Galletitas dulces	83	5
Bebidas Azucaradas	99	5 (> 50% niños: 7%)
Facturas y Repostería	82	3
Snacks	70	1,5

22,5%



Evidencias estadísticamente significativas

- En el segmento de mayor ingesta de energía, la proporción provista por bebidas azucaradas, galletitas dulces, alfajores y productos de repostería aumenta proporcionalmente más de manera estadísticamente significativa.
- A mayor consumo de bebidas azucaradas, galletitas dulces y golosinas menor ingesta de lácteos, vegetales, frutas y carnes
- Desayuno y comensalidad familiar, relacionados con menor ingesta global de energía y grasas



¿ Cómo comen los niños de 1 a 4 años ?



¿ Cómo comen los niños de 1 a 4 años ?

- Más calorías que requerimiento, menor calidad de dieta (baja densidad de nutrientes)
- **Bajo consumo de verduras, muy bajo consumo de frutas y elevado share de alimentos de alta DE**
- Poca variabilidad en consumo de verduras (papa & salsa-dependencia)
- 60% (1-2 años) y 76% (3 años) consumen bebidas azucaradas en cantidad ampliamente superior a recomendación de AAP
- Penetración creciente de postres lácteos y yogures en especial en NSE alto
- **alimentos de alta DE (ocasionales): 22% de calorías ingeridas pero 30% del requerimiento**



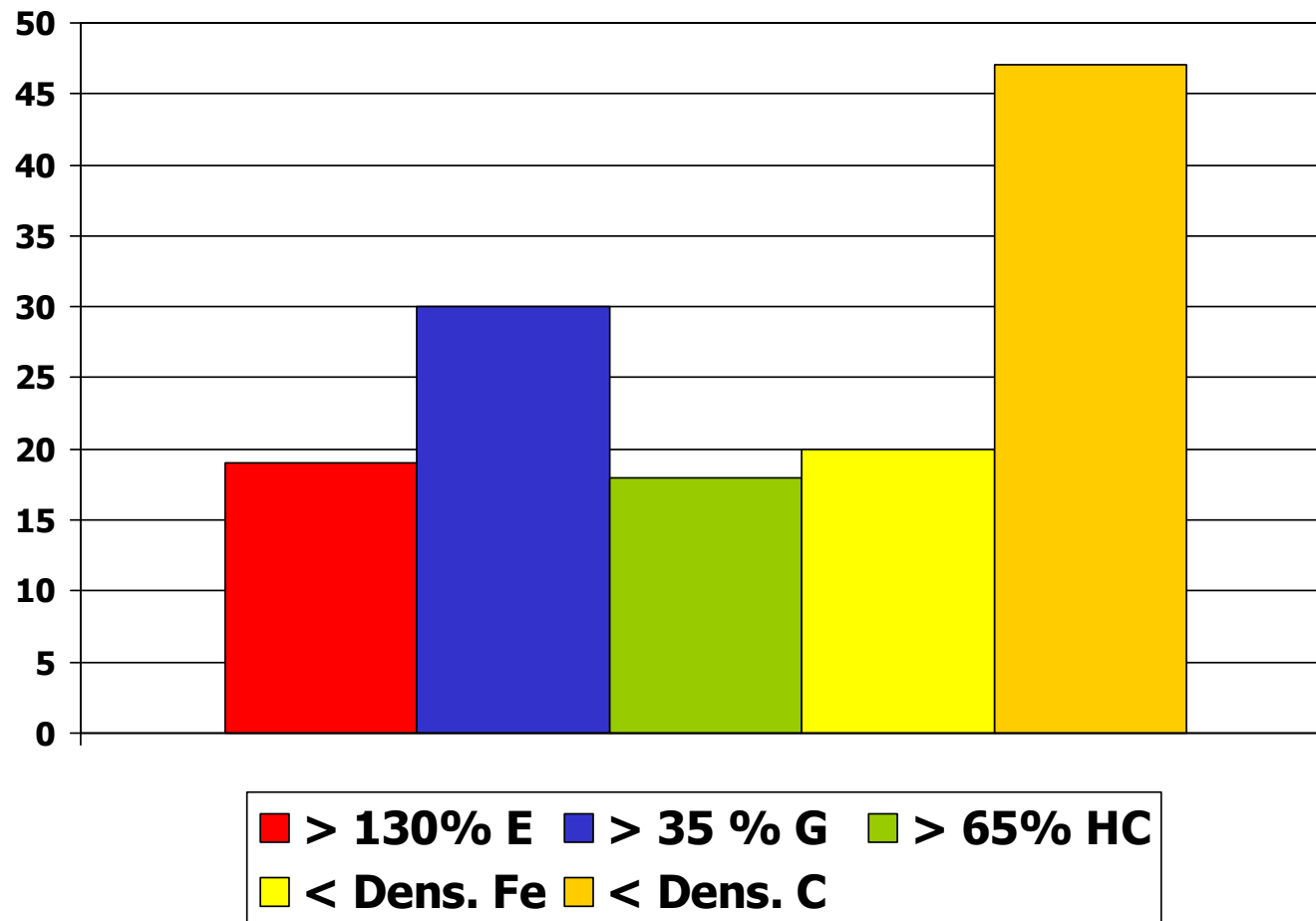
¿ Cómo comen los niños entre 5 y 13 años de Argentina ?

1520 encuestas (record. 24 hs)

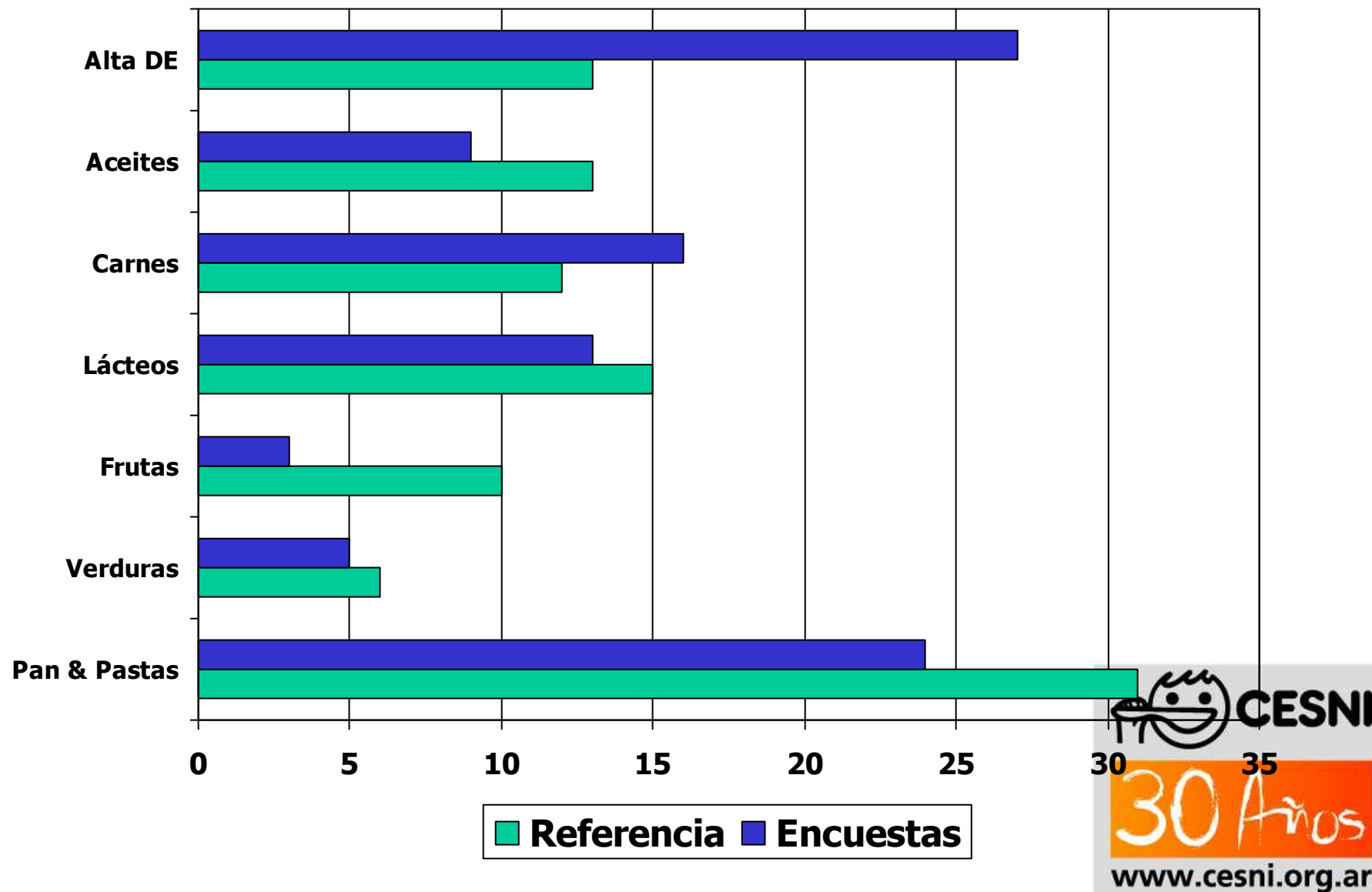
Córdoba, Ciudad y pcia de Buenos Aires, Ushuahia y pcia Río Negro



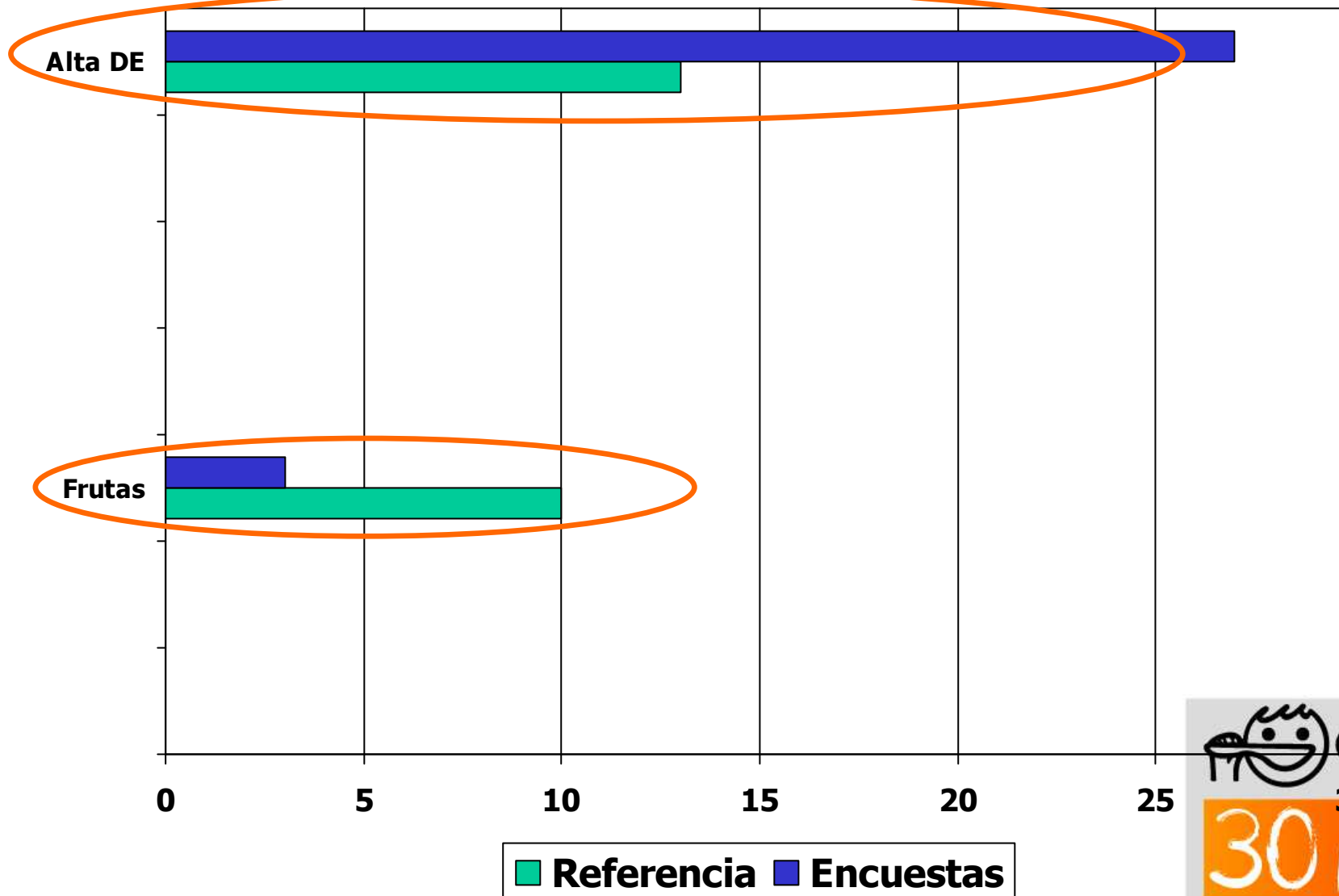
Cómo comen los niños entre 5 y 13 años de Argentina

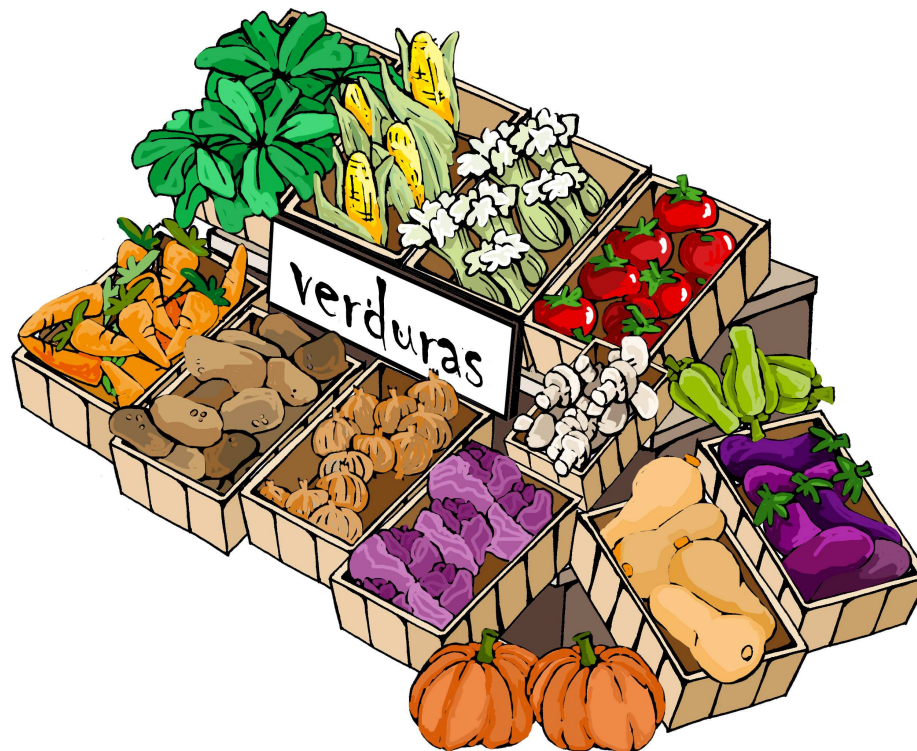


Cómo comen los niños entre 5 y 13 años de Argentina: Patrón Alimentario (% de energía)



Cómo comen los niños entre 5 y 13 años de Argentina: Patrón Alimentario





Papa & Salsa dependencia

> 55 % consumo y 75% energía de este grupo proviene de 1 solo alimento: papa. Consumo de tomate mayormente como salsa

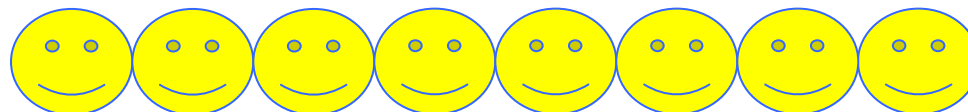


La preferencia por alimentos dulces

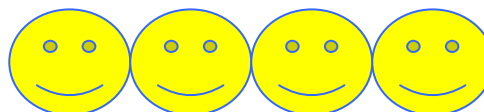
GOLOSINAS



AZUCARES & DULCES



GOLOSINAS

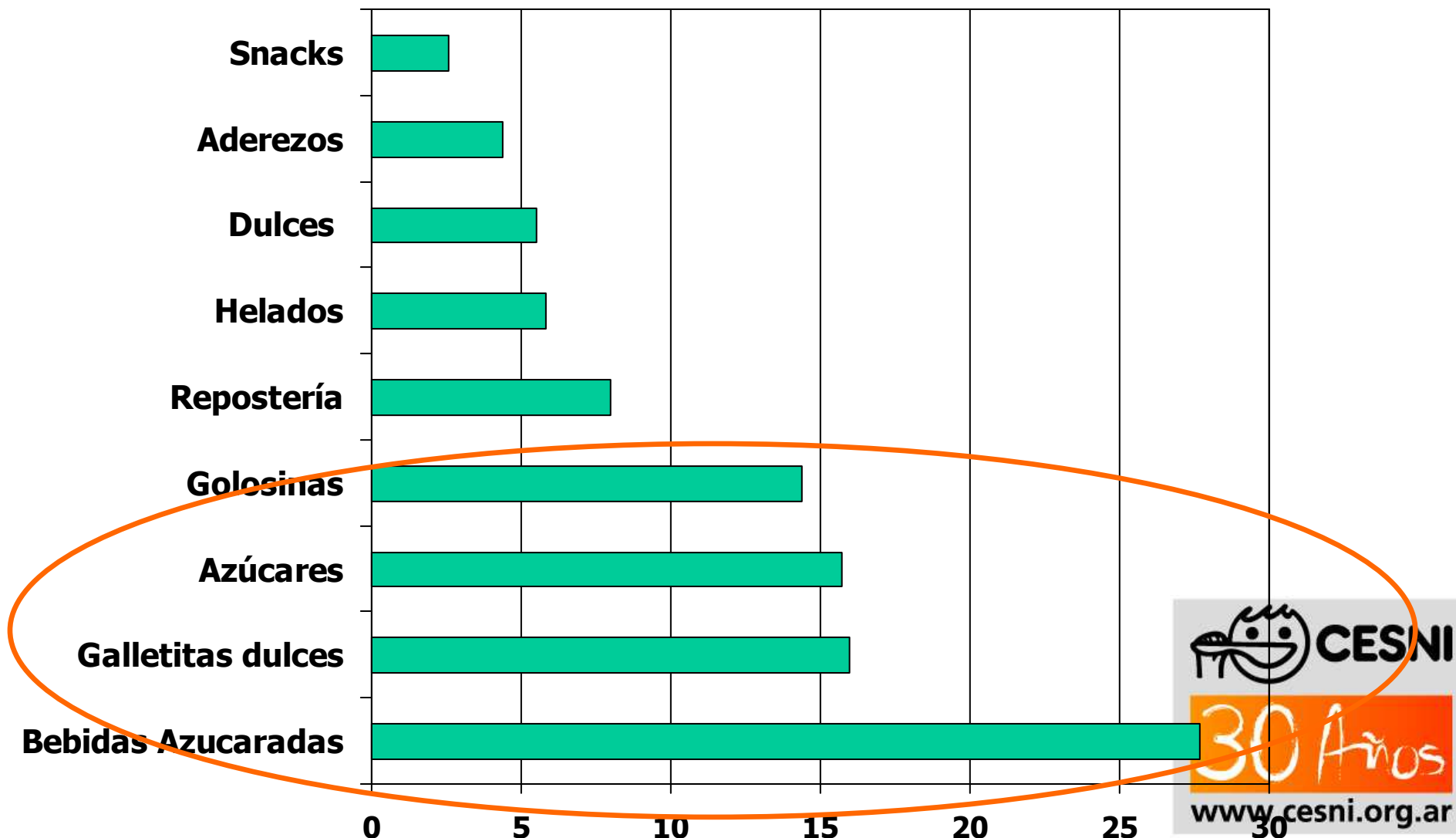


**GALLETITAS &
ALFAJORES**



Cómo comen los niños entre 5 y 13 años de Argentina: Alimentos de consumo "ocasional"

% KCAL DE LA CATEGORÍA



Una parte del problema de obesidad infantil ...

- Más calorías ingeridas que gastadas
- Monotonía en las elecciones de alimentos y comidas
- Pocas frutas & verduras
- Alta participación de alimentos de elevada DE →
por frecuencia de consumo o tamaño los alimentos de consumo ocasional no son tan ocasionales



- **Estado - Políticas públicas**
- **Hay un nicho de oportunidad para las propias políticas corporativas del sector de Agronegocios:**

Marketing nutricionalmente responsable



Principales categorías para ejercer MKT responsable

- Bebidas azucaradas
- Galletitas alto tenor graso
- Dulces y golosinas
- Facturas, repostería
- Snacks, delivery y fast-food
- Postres lácteos con azúcares agregados



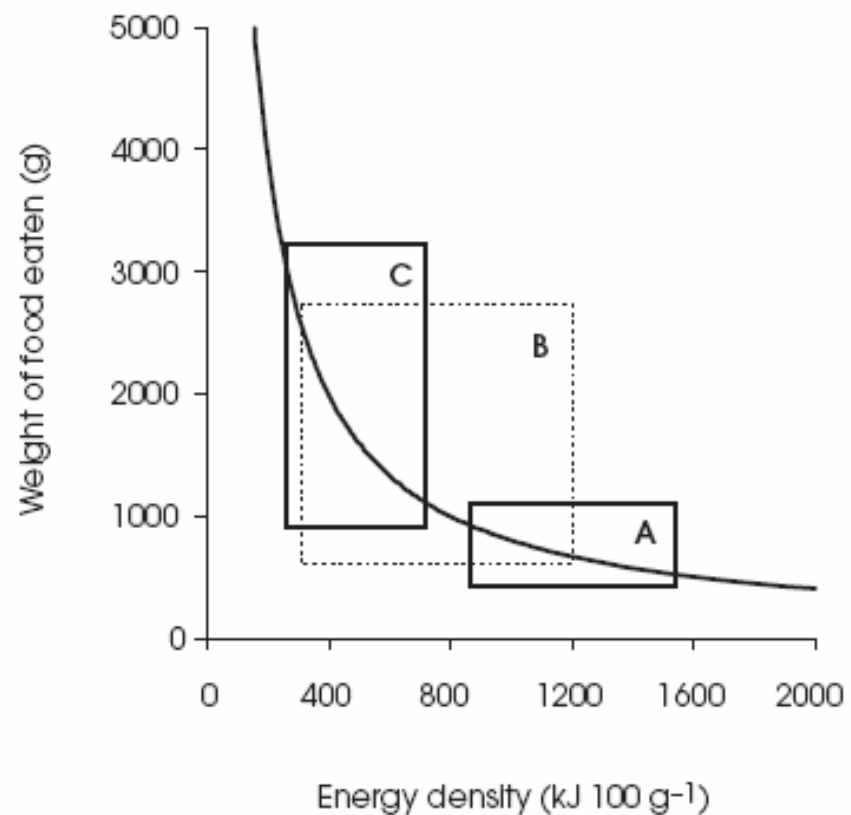


Figure 7 Schematic illustration of the differing slopes of energy density vs. weight eaten adjustments required to maintain total energy intake of 8500 kJ d⁻¹. Constructed using the same data as in Fig. 5. Box A, fast foods; Box B, supermarket ready meals; Box C, traditional Gambian foods and supermarket healthy options.

GOLOSINA

O

“GOLO ... SANA”

¿ cuáles pueden ser los mejores
criterios para definir un alimento
“saludable” en la categoría de los de
consumo ocasional ?



DGA 2005: Calorías discretionales

**Una ventana para una mejor
comunicación del marketing**



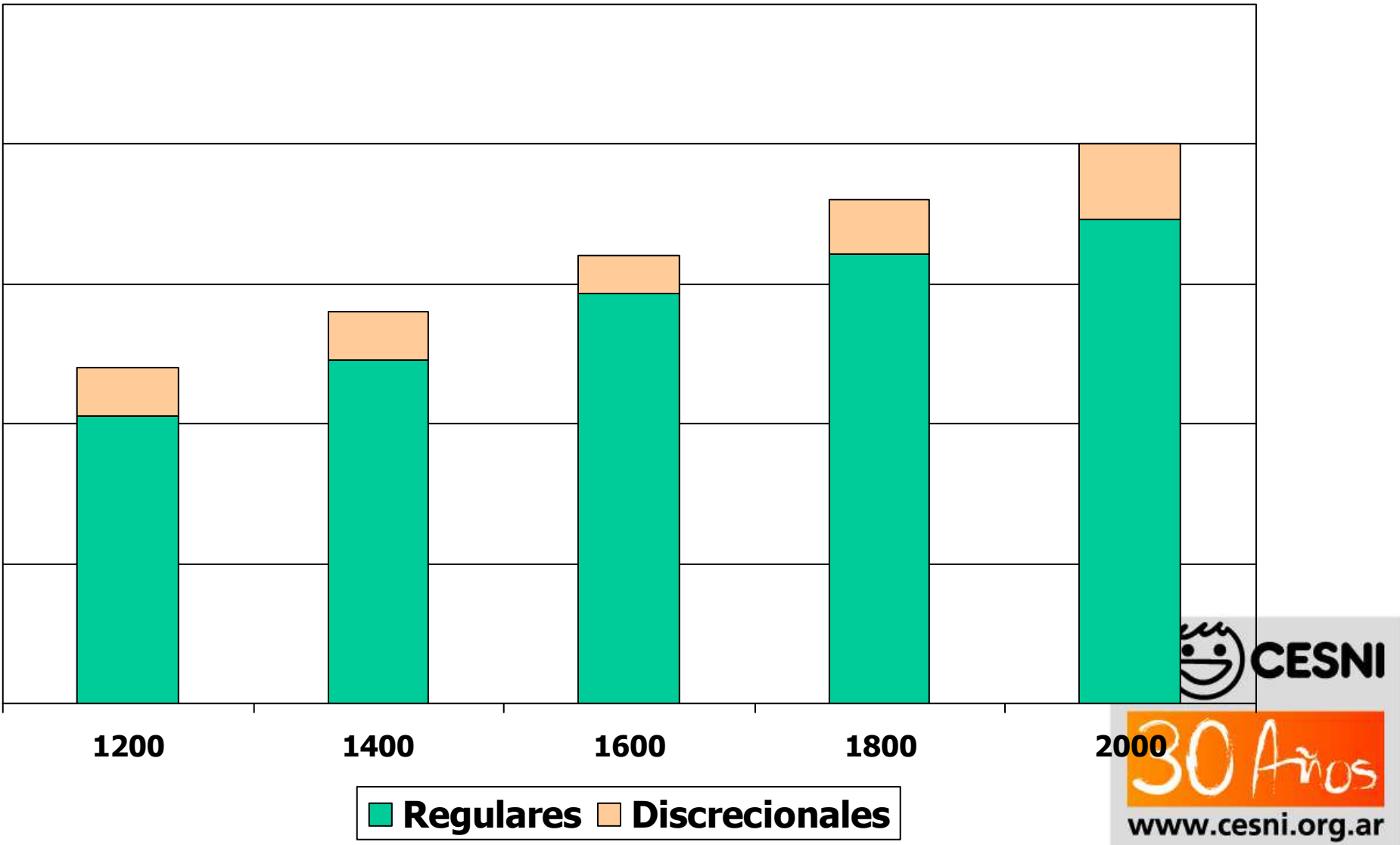
Appendix A-2. USDA Food Guide

The suggested amounts of food to consume from the basic food groups, subgroups, and oils to meet recommended nutrient intakes at 12 different calorie levels. Nutrient and energy contributions from each group are calculated according to the nutrient-dense forms of foods in each group (e.g., lean meats and fat-free milk). The table also shows the discretionary calorie allowance that can be accommodated within each calorie level, in addition to the suggested amounts of nutrient-dense forms of foods in each group.

Daily Amount of Food From Each Group (vegetable subgroup amounts are per week)												
Calorie Level	1,000	1,200	1,400	1,600	1,800	2,000	2,200	2,400	2,600	2,800	3,000	3,200
Food Group ¹	Food group amounts shown in cup (c) or ounce-equivalents (oz-eq), with number of servings (srv) in parentheses when it differs from the other units. See note for quantity equivalents for foods in each group. ² Oils are shown in grams (g).											
Fruits	1 c (2 srv)	1 c (2 srv)	1.5 c (3 srv)	1.5 c (3 srv)	1.5 c (3 srv)	2 c (4 srv)	2 c (4 srv)	2 c (4 srv)	2 c (4 srv)	2.5 c (5 srv)	2.5 c (5 srv)	2.5 c (5 srv)
Vegetables ³	1 c (2 srv)	1.5 c (3 srv)	1.5 c (3 srv)	2 c (4 srv)	2.5 c (5 srv)	2.5 c (5 srv)	3 c (6 srv)	3 c (6 srv)	3.5 c (7 srv)	3.5 c (7 srv)	4 c (8 srv)	4 c (8 srv)
Dark green veg.	1 c/wk	1.5 c/wk	1.5 c/wk	2 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk
Orange veg.	.5 c/wk	1 c/wk	1 c/wk	1.5 c/wk	2 c/wk	2 c/wk	2 c/wk	2 c/wk	2.5 c/wk	2.5 c/wk	2.5 c/wk	2.5 c/wk
Legumes	.5 c/wk	1 c/wk	1 c/wk	2.5 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	3.5 c/wk	3.5 c/wk	3.5 c/wk	3.5 c/wk
Starchy veg.	1.5 c/wk	2.5 c/wk	2.5 c/wk	2.5 c/wk	3 c/wk	3 c/wk	6 c/wk	6 c/wk	7 c/wk	7 c/wk	9 c/wk	9 c/wk
Other veg.	3.5 c/wk	4.5 c/wk	4.5 c/wk	5.5 c/wk	6.5 c/wk	6.5 c/wk	7 c/wk	7 c/wk	8.5 c/wk	8.5 c/wk	10 c/wk	10 c/wk
Grains ⁴	3 oz-eq	4 oz-eq	5 oz-eq	5 oz-eq	6 oz-eq	6 oz-eq	7 oz-eq	8 oz-eq	9 oz-eq	10 oz-eq	10 oz-eq	10 oz-eq
Whole grains	1.5	2	2.5	3	3	3	3.5	4	4.5	5	5	5
Other grains	1.5	2	2.5	2	3	3	3.5	4	4.5	5	5	5
Lean meat and beans	2 oz-eq	3 oz-eq	4 oz-eq	5 oz-eq	5 oz-eq	5.5 oz-eq	6 oz-eq	6.5 oz-eq	6.5 oz-eq	7 oz-eq	7 oz-eq	7 oz-eq
Milk	2 c	2 c	2 c	3 c	3 c	3 c	3 c	3 c	3 c	3 c	3 c	3 c
Oils ⁵	15 g	17 g	17 g	22 g	24 g	27 g	29 g	31 g	34 g	36 g	44 g	51 g
Discretionary calorie allowance ⁶	165	171	171	132	195	267	290	362	410	426	512	648



Calorías discretionales: ventana para una mejor comunicación del marketing



Calorías discrecionales: una ventana para una mejor comunicación del marketing

En el marco de una dieta infantil sana y variada, las “calorías discrecionales” (aprox.: 1300 por semana) son la cuota diaria o semanal de alimentos con alta densidad de energía y poco aporte de nutrientes → concepto clave para el marketing de galletitas, alfajores, snacks, bebidas



Operacionalizando el concepto de calorías discrecionales para recomendar consumo “responsable” de alimentos de alta densidad de energía

Criterio: 1 porción de alimentos de “consumo ocasional” cubra **no más de la mitad** de la cuota diaria de calorías discretionales admitidas (aprox. 90 kcal sobre un total de aprox. 180 kcal. diarias. o aprox. 630 kcal sobre un total de aprox 1300 kcal semanales)

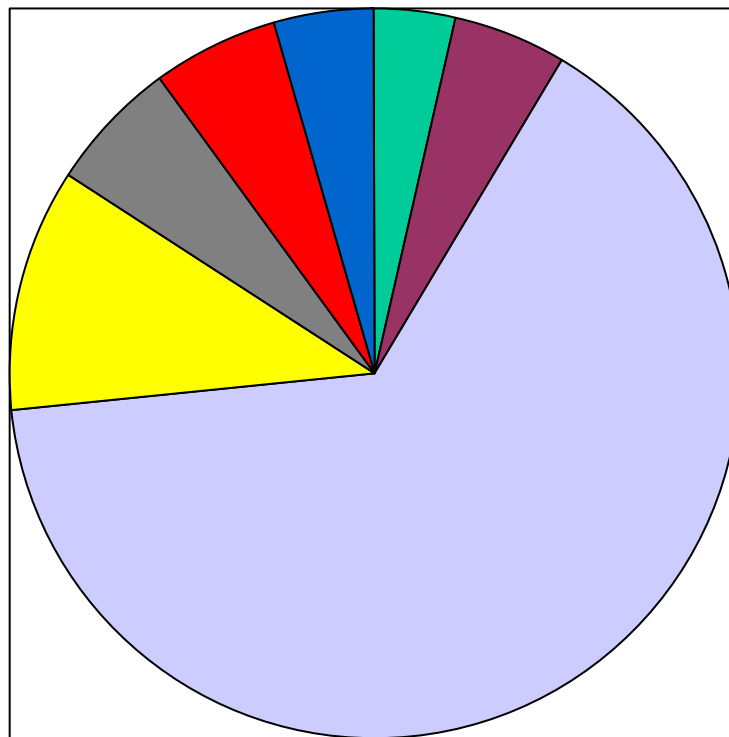


Operacionalizando el concepto de calorías discrecionales para recomendar consumo "responsable" de alimentos de alta densidad de energía

Calorías por porción	Comunicación de MKT responsable
90 kcal por porción	1 porción diaria cubre la mitad de las calorías "extras"
125 kcal por porción (66% de las calorías discretionales)	Hasta 5 porciones semanales cubren la mitad de las calorías "extras"
60 kcal por porción	1 porción todos los días cubre un tercio de las calorías "extras"
	Hasta 10 porciones semanales cubren la mitad de las calorías "extras"

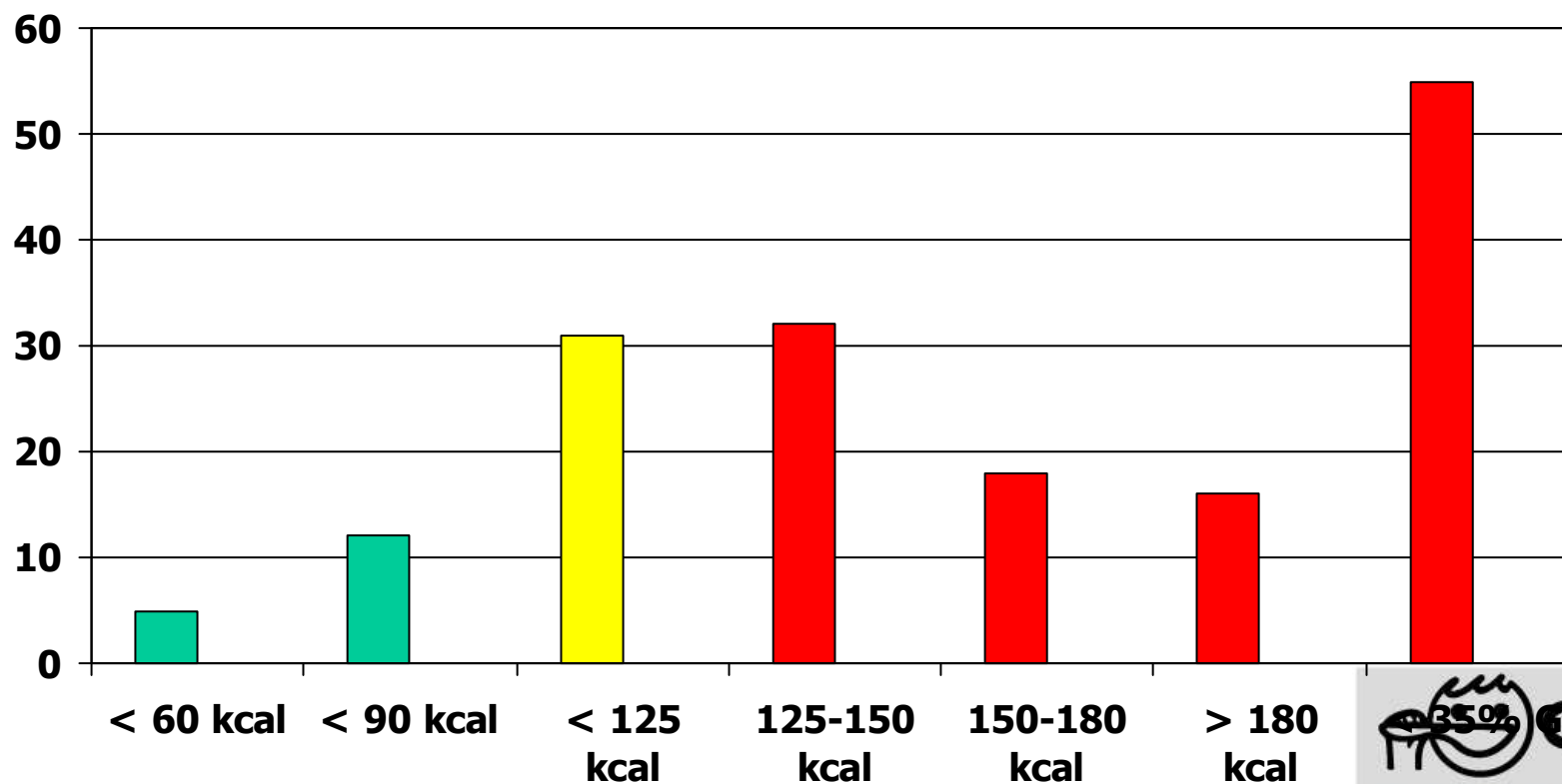


Relevamiento de información de rótulos nutricionales (N = 140)



■ Barras ■ Fast-food ■ Galletitas & alfajores ■ jugos ■ lácteos ■ snacks ■ "al paso"

Perfil de alimentos ocasionales



Source of Competitive Food	A Starting Point (July 1, 2006)	Better (July 1, 2007)	Best (July 1, 2008)
Vending-Food/Snacks	<p>Vending will not be available for students in grades K-5, and, at most, should only be available in limited quantities for grades 6-8. Including grades 9-12, the following standards apply to <u>all</u> foods offered through vending machines.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packages will be in single serving sizes. • A variety of items that provide >2 grams of fiber per serving will be available on a daily basis. • Foods of Minimal Nutritional Value (USDA regulation 7CFR 210 and 220) will not be available anytime during the school day. <p>In addition, the majority of items offered will:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Not be fried. (Table 2) • Not contain added sugar as the first ingredient. (Table 3) • Provide minimal to no trans fatty acids. (Table 4) <p>Marketing, pricing and nutrition education strategies will be used to encourage selection of the healthier foods.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vending will not be available for students in grades K-5, and, at most, should only be available in limited quantities for grades 6-8. Including grades 9-12, the following standards apply to <u>all</u> foods offered through vending machines. • Items will provide <200 calories per serving. • Packages will be in single serving sizes. • A variety of items that provide >2 grams of fiber per serving will be available on a daily basis. • Foods of Minimal Nutritional Value (USDA regulation 7CFR 210 and 220) will not be available anytime during the school day. <p>In addition, a minimum of 75% of items available will contain:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <35% of calories from total fat (excluding nuts, seeds, nut butters and reduced fat cheeses). • <10% of calories from saturated fat. • <35% sugar by weight (excluding naturally occurring sugars and low fat yogurts) and 	<p>Vending will not be available for students in grades K-5, and, at most, should only be available in limited quantities for grades 6-8. Including grades 9-12, the following standards apply to <u>all</u> foods offered through vending machines.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Items will provide <200 calories per serving. • Packages will be in single serving sizes. • A variety of items that provide >2 grams of fiber per serving will be available on a daily basis. • Fruits and vegetables will be available at every vending area. • Foods of Minimal Nutritional Value (USDA regulation 7CFR 210 and 220) will not be available anytime during the school day. <p>In addition, <u>all</u> food items available will contain:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <35% of calories from total fat (excluding nuts, seeds, nut butters and reduced fat cheeses). • <10% of calories from saturated fat. • <35% sugar by weight (excluding naturally occurring sugars and low fat yogurts) and added sugar will not be listed as the first ingredient.
Vending-Food/Snacks-cont.	<p>The school Food Service Director can provide assistance in identifying foods that meet these criteria.</p>	<p>added sugar will not be listed as the first ingredient.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provide minimal to no trans fatty acids. (Table 4) <p>Marketing, pricing and nutrition education strategies will be used to encourage the selection of foods meeting these standards.</p> <p>The school Food Service Director can provide assistance in identifying foods that meet these criteria.</p> <p>**Table 5 contains formulas for calculating total fat, saturated fat, and sugar by weight.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Provide minimal to no trans fatty acids. (Table 4) <p>The school Food Service Director can provide assistance in identifying foods that meet these criteria.</p> <p>**Table 5 contains formulas for calculating total fat, saturated fat, and sugar by weight.</p>



Estándares nutricionales para alimentos de consumo ocasional (segmento infantil)

- Energía por porción (% VD) → criterio 1 porción no más 50% calorías discretionales ?
- Cantidad y Perfil de grasas
 - G % < 35 ? - bajo trans - bajo saturadas < 10% ?
- Azúcares agregados: disminuir al mínimo ?
- Sodio
- *Plus por mejor densidad de nutrientes ?*

El nuevo rotulado como herramienta para una mejor comunicación del marketing nutricional

Alimento A 1 porción		
Cantidad por porción		% VD (*)
Valor energético	108 kcal	5,4
Carbohidratos	21,3 g	7,1
Proteínas	1,9 g	2,5
Grasas Totales	1,5 g	2,7
Grasas saturadas	0,48 g	2,1
Grasas trans	0	---
Fibra alimentaria	0	0
Sodio	24 mg	1
Calcio	100 mg	10
Hierro	1 mg	7,1
Zinc	1 mg	14,2
Vit C	7 mg	15,5

(*) % Valores Diarios con base en una dieta de 2000 kcal. u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

FDA + FTC → enfoque de **Densidad de Nutrientes** para autorizar claims: cuando el % VD en nutrientes es mayor al % VD energía basada en una dieta de 2000 kcal.

El mismo enfoque puede ser útil para comparar y valorar el valor agregado nutricional de alimentos destinados al segmento infantil



Mejor comunciación del MKT nutricional y orientación para un mejor consumo en el segmento infantil (ej: quioscos saludables)

- Bebidas azucaradas, golosinas, galletitas-alfajores, snacks, repostería: *criterio valorativo basado en densidad energía, tamaño ración y alineación del perfil de grasas y sodio a pautas saludables*

- Postres lácteos con azúcares agregados destinados al segmento infantil, fast food, alimentos en general con ingredientes de > valor nutricional: *criterio valorativo basado en densidad energía, tamaño ración, perfil grasas y sodio + posible plus basado en enfoque de densidad de nutrientes*



Bajo la perspectiva de la prevención de sobrepeso / obesidad infantil, es necesario que nutricionistas - políticas públicas y el sector de agronegocios discutamos un marco regulatorio que agregue valor a las estrategias de educación alimentaria al consumidor, a las iniciativas de mejores quioscos y alimentación en las escuelas y a la comunicación del MKT de alimentos dirigidos al segmento infantil

